

Tiras de Tostadas Francesas al Horno

Meal Components: Grains, Meat / Meat Alternate

Breakfast, J-03

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Tostadas Texasanas de Pan integral fortificado, 1/2" de grosor (rebanadas de 1 1/2 oz)	3 lb 5 oz	35 rebanadas	6 lb 10 oz	70 rebanadas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Corte cada rebanada de pan en 3 tiras iguales. Coloque 35 de estas tiras de pan sobre cada bandeja para mesa de vapor (12" x 20" x 2 1/2") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol.
Huevos enteros congelados (descongelados)	2 lb 15 oz	1 cuarto gl 1 1/2 tazas	5 lb 14 oz	2 cuarto 3 1/8 tazas	
O		O		O	<ol style="list-style-type: none"> 2. Combine los huevos, leche, azúcar, sal, y vainilla en un tazón de batidora. Con el accesorio de paleta, bata durante 5 minutos a velocidad media, hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
Huevos frescos grandes (vea consejo especial)		27		53	
Leche baja en grasa 1%		1 cuarto gl 2 tazas		3 cuarto gl	<ol style="list-style-type: none"> 3. Vierta 1 cuarto gl 1 tza de la mezcla de huevo sobre cada bandeja con tiras de pan.
Azúcar	10 oz	1 1/4 tazas	1 lb 4 oz	2 1/2 tazas	
Sal		1 1/2 cda		1 cda	<ol style="list-style-type: none"> 4. Cubra las bandejas con papel plástico y deje

Vainilla	1 cda 1 cda	2 cdas 2 cdas	
Canela molida	2 cdas	1 cda 1 cda	<p>5. Rocíe la canela encima.</p> <p>6. Hornee: Horno convencional: 425° F por 35 minutos. Horno de convección: 375° F por 20 minutos. CCP: Caliente a 145° F por 3 minutos.</p> <p>7. Para servir caliente, mantenga a 135° F o más caliente. La porción contiene 2 tiras.</p>

Notas

Consejo especial:

Para 50 porciones, use 13 1/2 oz (1 cuarto gl 1/4 tza) de huevo entero en polvo y 1 cuarto gl 1/4 tza de agua en lugar de huevos.

Para 100 porciones, use 1 lb 10 1/2 oz (2 cuarto gl 7/8 tza) de huevo entero en polvo y 2 cuarto gl 7/8 tza de agua en lugar de huevos.

Sirva con la Cubierta de Manzana con Especias (G-09), yogur bajo en grasa, fruta fresca, o jarabe de arce.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir.

Actualizado en julio de 2014. La estandarización está en curso.

Serving	Yield	Volume
2 tiras proveen el equivalente a 1 oz de alternativa de carne y 1 oz de granos.	50 Porciones: alrededor de 9 lb	50 Porciones: 3 bandejas para mesa de vapor
	100 Porciones: alrededor de 18 lb	100 Porciones: 6 bandejas para mesa de vapor

